

新規章(案)

有鉤条虫感染症

-概要-

1

有鉤条虫感染症とは

- 主な感染環: 人(終宿主)⇔豚、いのしし(中間宿主)
- 有鉤条虫症: 有鉤条虫(*Taenia solium*、体長1~5mの成虫)が人の小腸に寄生
- 有鉤囊虫症: 有鉤囊虫(*Cysticercus cellulosae*、小豆大~10x5mmの幼虫)が豚や人の筋肉や脳などに寄生
- 有鉤条虫症は、中南米、アフリカ、アジアなどの豚が不衛生な環境等で飼われている地域で発生。最近は、日本でも国内各地から症例が時折報告。
- 有鉤条虫症は、囊虫を有する豚肉の生食、加熱不十分なものの摂取による。有鉤囊虫症は人又は豚が、人の糞便(虫卵を含む)に汚染された水・食品を摂取することによる。

(出典) 獣医公衆衛生学第3版2004年、文永堂出版、東京p146-147、
OIEマニュアル2014、第2.9.5章 囊虫症

コード新規章の構成

- 第1条 総則
- 第2条 安全物品
- 第3条 予防及びまん延防止措置
- 第4条 疾病監視
- 第5条 豚肉及び豚肉製品の輸入条件
- 第6条 豚肉中の有鉤囊虫の不活化方法

3

第1条 総則（抜粋）

- 有鉤条虫感染症は、豚の人獣共通寄生虫感染症と定義
- (1)条虫症は、未調理の汚染豚肉の消費を避けること、(2)囊虫症は、保因者の検出と治療、保健衛生教育、適切な衛生設備、個人衛生、食品衛生を通じて虫卵への暴露を避けることで、予防可能。
 - 獣医当局及び公衆衛生当局の協力が不可欠
- 本章の目的は、人及び豚の感染の危険性を減らし、条虫の国際的まん延を抑えること。
 - 本章で、豚での予防、まん延防止、監視を勧告
 - 食肉衛生実施規範(コーデックス規格)を併読

4

第2条 安全物品

以下の物品の輸入又は経由を許可する場合には、有鉤条虫に関する条件を求めない。

1. 加工脂肪
2. ケーシング(ソーセージなどの皮に用いる動物の腸)
3. 半加工皮であって、なめし工場で使用される通常の化学的及び機械的処理に供されるもの
4. 獣毛、蹄及び骨
5. 受精卵、卵母細胞及び精液

5

第3条 予防及びまん延防止措置(1)

- 獣医当局又は他の所管当局及び公衆衛生当局は、豚及び人を介した有鉤条虫の伝播の危険性について、地域社会の啓蒙教育計画を実行する。
- 獣医当局又は他の所管当局は、以下の措置も実施。
 1. 豚の感染予防: 以下を避ける。
 - a) 人の糞便に汚染された環境への豚の暴露
 - b) 人の糞便の豚の飼料としての利用(餌として、又は人糞の廃棄手段として)
 - c) 豚の飼料生産用の耕地の灌漑・施肥のための未処理の下水の利用
 - d) 条虫の保因者による豚の飼育

6

第3条 予防及びまん延防止措置(2)

2. 豚でのまん延防止措置

- 1) 獣医当局は、全と畜豚が、と畜検査(第6.2章)のコード及び囊虫症(第2.9.5章)のマニュアルに従い、と畜後の肉の検査を受けるよう確保。
 - 2) と畜後の肉の検査中に囊虫が発見された場合：
 - i) 一頭の豚のと体中に20以上の囊虫
→同一仕出地の全ての豚は、死亡畜の処分のコード(第4.12.6条)に従い廃棄。
 - ii) 一頭の豚のと体中に20未満の囊虫
→同一仕出地の全ての豚は、第6条に従い囊虫を加熱もしくは凍結、又は死亡畜の処分のコード(第4.12.6条)に従い廃棄。
 - iii) 獣医当局及び公衆衛生当局によって当該感染源を特定する調査を実施。
- 最善なまん延防止計画には保因者の検出及び治療を含む。

7

第4条 体系的な疾病監視

○ 獣医当局と公衆衛生当局間で、有鉤条虫の発生情報の連絡手順が確立。

○ 獣医当局は、監視計画の策定及び修正に、公衆衛生当局その他の情報源からの人の条虫症又は囊虫症の情報を利用。

疾病監視は、以下により実施可能。

- 1) と畜場／食肉処理場での肉の検査
- 2) 市場での生きた豚の舌の検査
- 3) 生きた豚のその他の診断検査

収集されたデータは、調査及び第3条(前条)に規定されるまん延防止計画の策定又は改正に利用。

動物個体識別及び動物の追跡を可能にする(traceability)方法のコード(第4.1章及び第4.2章)に従い、これを実施。

8

第5条 豚肉及び豚肉製品の輸入条件

全積送品が以下を満たす証明書の提示を求める。

- 1) 食肉衛生実施規範(CAC/RCP 58-2005)に従い生産。
- 2) 認可と畜場／食肉処理場で、と畜された豚に由来。
- 3) 以下のいずれかを満たすこと。
 - a. と畜後の有鉤囊虫の検査に合格した豚に由来。
 - b. 次の第6条に従い有鉤囊虫を不活化(加熱もしくは凍結)。

9

第6条 豚肉の有鉤囊虫の不活化方法

- 1) 中心温度が少なくとも60°Cになる加熱処理
又は
- 2) マイナス10°C以下の温度で10日間以上又はこれに相当する時間／温度での凍結

10